Tefal

Actua

Χύτρα Ταχύτητας
Panela de pressão
Pressure Cooker

EL

PT

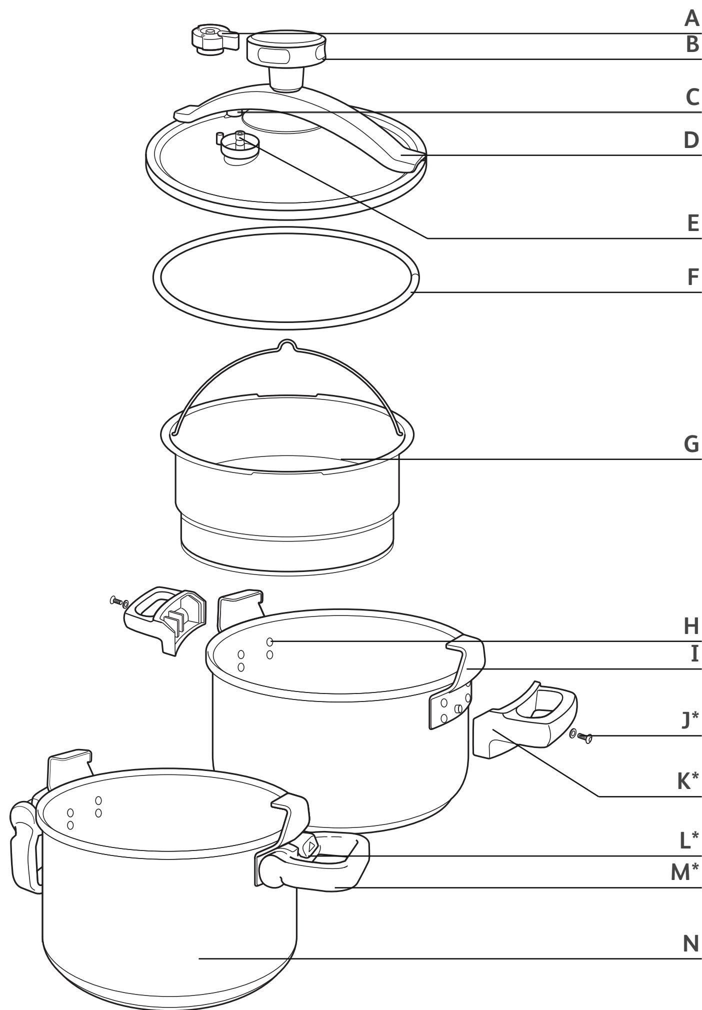
EN



Οδηγίες χρήσης
Manual de instruções
User's manual

www.tefal.com

Σχεδιάγραμμα περιγραφής - Esquema descritivo - Parts diagram



*ανάλογα το μοντέλο - consoante modelo - depending on model

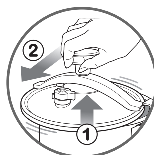


fig. 1

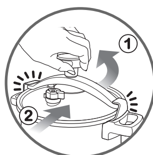


fig. 2

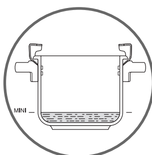


fig. 3

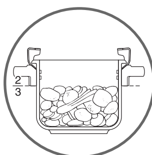


fig. 4

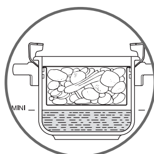
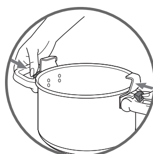
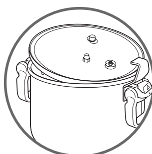


fig. 5


fig. 6


fig. 7

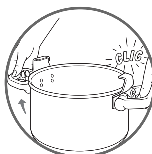
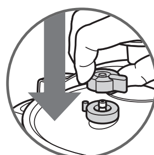
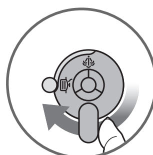
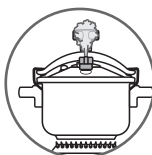
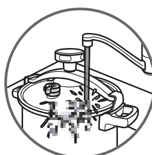


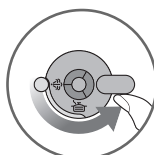
fig. 8

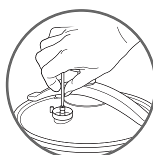

fig. 9

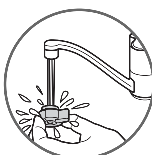

fig. 10

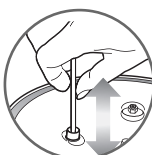

fig. 11


fig. 12


fig. 13


fig. 14


fig. 15


fig. 16

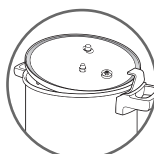
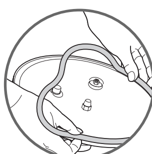

fig. 17


fig. 18


fig. 19

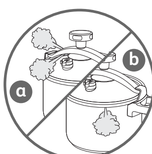


fig. 20

Σημαντικές προφυλάξεις

Για την ασφάλειά σας, η παρούσα συσκευή έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τα εφαρμοστέα πρότυπα και κανονισμούς.

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες και ανατρέξτε στις "Οδηγίες χρήσης".

- Όπως με κάθε συσκευή κουζίνας, επιβλέπετε ιδιαίτερα τη χύτρα όταν τη χρησιμοποιείτε κοντά σε παιδιά.
- Μη βάζετε τη χύτρα σας μέσα σε ζεστό φούρνο.
- Όταν η χύτρα σας είναι υπό πίεση, πρέπει να τη μετακινείτε με μέγιστη προσοχή. Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες της χύτρας. Μπορείτε να πιάνετε τα χερούλια και τα κουμπιά και να χρησιμοποιείτε γάντια, αν χρειαστεί.
- Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα σας για άλλο σκοπό εκτός από εκείνο για τον οποίο προορίζεται.
- Η χύτρα σας μαγειρεύει τις τροφές υπό πίεση. Υπάρχει κίνδυνος να καείτε αν χρησιμοποιείτε τη συσκευή με ακατάλληλο τρόπο. Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα σας είναι κλεισμένη κανονικά πριν τη βάλετε σε λειτουργία.
- Μη ζορίζετε ποτέ τη χύτρα για να την ανοίξετε. Βεβαιωθείτε ότι η πίεση στο εσωτερικό της έχει πέσει.
- Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα σας χωρίς υγρό, διότι κινδυνεύετε να της προκαλέσετε σοβαρή ζημιά.
- Χρησιμοποιείτε συμβατή ή συμβατές πηγή(ές) θερμότητας.
- Μη γεμίζετε τη χύτρα σας πάνω από τα 2/3.
- Όταν πρόκειται για τροφές που διαστέλλονται κατά το ψήσιμο, όπως ρύζι, αφυδατωμένα λαχανικά, κομπόστες κλπ, μη γεμίζετε τη χύτρα σας πάνω από το ήμισυ του βάθους του κάδου.
- Όταν πρόκειται για κρέατα που έχουν πέτσα η οποία ενδέχεται να φουσκώσει υπό την ενέργεια της πίεσης, τρυπάτε το κρέας πριν το ψήσιμο. Μετά το ψήσιμο, αν η πέτσα του κρέατος παρουσιάζει φουσκωμένη όψη, περιμένετε λίγο πριν την βγάλετε από τη χύτρα.
- Όταν πρόκειται για πυκνόρρευστες τροφές (φάβα, κλπ), πρέπει να ανακινείτε τη χύτρα πριν την ανοίξετε για να μην σας πιτσιλίσουν οι τροφές κατά το άνοιγμα.
- Πριν από κάθε χρήση, ελέγχετε μήπως έχουν φράξει οι βαλβίδες.
- Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα σας για να τηγανίσετε τροφές με λάδι.
- Μην επεμβαίνετε στα συστήματα ασφαλείας πέρα από τις διαδικασίες καθαρισμού και συντήρησης.

- Χρησιμοποιείτε αποκλειστικώς γνήσια ανταλλακτικά TEFAL σχεδιασμένα ειδικά για το μοντέλο σας. Συγκεκριμένα, χρησιμοποιείτε κάδο και καπάκι TEFAL.
- Οι ατμοί οινοπνεύματος είναι εύφλεκτο στοιχείο. Επιβλέπετε τη συσκευή σας όταν κάνετε συνταγές με βάση το οινόπνευμα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα σας για να αποθηκεύετε όξινες ή αλμυρές τροφές πριν ή μετά το ψήσιμο.
- Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα είναι στη θέση αποσυμπίεσης πριν ανοίξετε τη χύτρα σας.
- Ποτέ μην τοποθετείτε τη χύτρα σας με τις λαβές κατεβασμένες* πάνω σε πηγή θερμότητας.

Κρατήστε αυτές τις οδηγίες

*ανάλογα το μοντέλο

Σχεδιάγραμμα περιγραφής

A - Βαλβίδα λειτουργίας
B - Λαβή σφιξίματος
C - Βαλβίδα ασφαλείας
D - Άξονας
E - Οπή εξαγωγής ατμού
+ θέση βαβλβίδας πίεσης
F - Λάστιχο
G - Καλάθι ατμού
H - Παξιμάδια
I - Αυτιά
J - Βίδα σύσφιξης*
K - Σταθερή λαβή κάδου*
L - Κουμπί απασφάλισης των λαβών*
M - Πτυσσόμενες λαβές κάδου*
N - Χύτρα

Χαρακτηριστικά

Χωρητικότητα	Διάμ. πάτου	Σταθερές λαβές	Πτυσσόμενες λαβές
4,5 λίτρα	15,5 εκ	P05506	-
6 λίτρα	15,5 εκ	-	P05407
8 λίτρα	18 εκ	-	P05411
10 λίτρα	20 εκ	-	P05416

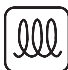
Διάμετρος του πάτου της χύτρας
Τεχνικές πληροφορίες:
Μέγιστη πίεση λειτουργίας της χύτρας: 55kPa.
Μέγιστη πίεση ασφαλείας της χύτρας: 110kPa.

Συμβατές πηγές θερμότητας

ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ

ΚΕΡΑΜΕΙΚΗ ΑΛΟΓΟΝΟΥ

ΕΠΑΓΩΓΙΚΗ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ


- Τα ανοξείδωτα μοντέλα είναι κατάλληλα για όλες τις εστίες, ακόμα και για τις επαγωγικές.
- Χρησιμοποιήστε μια ηλεκτρική, υαλοκεραμική ή επαγωγής πλάκα με διάμετρο ίση ή μικρότερη από αυτήν της βάσης της χύτρας.

*ανάλογα το μοντέλο

- Σε κεραμική πλάκα, βεβαιωθείτε ότι ο πάτος είναι καθαρός και στεγνός.
- Σε υγραέριο, η φλόγα δεν πρέπει να υπερβαίνει τη διάμετρο του δοχείου.
- Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα σας βρίσκεται στο κέντρο της εστίας πάνω στην οποία είναι τοποθετημένη.

Μην ζεσταίνετε τη χύτρα σας ενώ αυτή είναι άδεια, διότι υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή σας.

Αξεσουάρ TEFAL

- Για την προμήθεια ανταλλακτικών ή την επισκευή της συσκευής, επικοινωνείτε με εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις TEFAL.
- Χρησιμοποιείτε αποκλειστικώς γνήσια ανταλλακτικά TEFAL σχεδιασμένα ειδικά για το μοντέλο σας.

Άνοιγμα

- Γυρίστε τη λαβή σφιξίματος προς τα αριστερά για να κατεβάσετε τον άξονα.
- Ανασηκώστε το σκέπασμα για να το απελευθερώσετε.
- Τραβήξτε το οριζόντια, απομακρύνοντάς το από τη χύτρα **- Σχεδ. 1**

Κλείσιμο

- Γυρίστε τη λαβή σφιξίματος προς τα αριστερά για να κατεβάσετε τον άξονα.
- Βάλτε το σκέπασμα οριζόντια και εφαρμόστε το στα άκρα της χύτρας αφού βεβαιωθείτε ότι σκεπάζει σωστά το σώμα της χύτρας **- Σχεδ. 2**
- Γυρίστε τη λαβή σφιξίματος προς τα δεξιά μέχρι να έλθει σε επαφή ο άξονας με τα αυτιά της χύτρας.
- Για να είστε σίγουροι ότι το καπάκι έχει κλειδώσει σωστά, γυρίστε πάλι τη λαβή σφιξίματος (δύο πλήρεις στροφές το λιγότερο).

Ελάχιστο

- Βάζετε πάντοτε μία ελάχιστη ποσότητα υγρού τουλάχιστον ίση με 25 cl (2 ποτήρια) **- Σχεδ. 3**
- Μη γεμίζετε ποτέ τη χύτρα σας παραπάνω από 2/3 του ύψους της χύτρας **- Σχεδ. 4**

Για μαγείρεμα στον ατμό

- Το γέμισμα πρέπει να είναι τουλάχιστον ίσο με 75 cl.
- Κρεμάστε το καλάθι στα παξιμάδια της χύτρας **- Σχεδ. 5**

Για ορισμένα τρόφιμα

- Όταν πρόκειται για τροφές που διαστέλλονται κατά το ψήσιμο, όπως ρύζι, αφυδατωμένα λαχανικά, κομπόστες κλπ, μη γεμίζετε τη χύτρα σας πάνω από το ήμισυ του βάθους του κάδου.

Πτυσσόμενες λαβές*

Μην επιχειρήσετε να κατεβάσετε τις λαβές χωρίς να έχετε πρώτα πατήσει τα κουμπιά απασφάλισης.

Ποτέ μην τοποθετείτε τη χύτρα σας με κατεβασμένες τις λαβές πάνω σε πηγή θερμότητας.

Πριν από τη χρήση, αφαιρέστε τις ετικέτες που υπάρχουν πάνω σε καθεμιά από τις λαβές.

Για να κατεβάσετε τις λαβές.

- Πατήστε τα κουμπιά απασφάλισης των λαβών. Κατεβάστε τις λαβές **- Σχεδ. 6**
- Η θέση "λαβές κατεβασμένες" χρησιμεύει αποκλειστικά για την αποθήκευση του προϊόντος **- Σχεδ. 7**

Για να τοποθετήσετε τις λαβές σε θέση χρήσης

- Ανεβάστε τις λαβές έως ότου ακούσετε το χαρακτηριστικό κλικ ασφάλισης **- Σχεδ. 8**

Πρώτη χρήση

Για τα μοντέλα που διαθέτουν σταθερές λαβές :

- Αναποδογυρίστε τη χύτρα σας για να συναρμολογήσετε τις λαβές. Τοποθετήστε τις σωστά, τοποθετήστε τις βίδες και σφίξτε τις καλά.

*ανάλογα το μοντέλο

- Αφού την χρησιμοποιήσετε μερικές μέρες, ξανασφίξτε τις βίδες.

Για τα μοντέλα που διαθέτουν πτυσσόμενες λαβές :

- Ανεβάστε τις λαβές έως ότου ακούσετε το χαρακτηριστικό κλικ ασφάλισης **- Σχεδ. 8**
- Τοποθετήστε την βαλβίδα λειτουργίας στην οπή εξαγωγής ατμού και ευθυγραμμίστε το ένα από τα δύο σύμβολα που βρίσκονται πάνω στην βαλβίδα, χρησιμοποιώντας το σχεδιάγραμμα της θέσης της βαλβίδας και πιέστε την προς τα κάτω **- Σχεδ. 9**
- Γυρίστε στην θέση "μαγειρέματος" **- Σχεδ. 10**
- Τοποθετήστε το καλάθι ατμού στο βάθος του δοχείου.
- Γεμίστε με νερό μέχρι τα 2/3 της χύτρας.
- Εάν η χύτρα σας είναι εξοπλισμένη με ένα σακουλάκι σόδας (ανθρακικό νάτριο), προσθέστε το περιεχόμενο στο νερό. Έτσι θα αποφύγετε το μαύρισμα του αλουμινίου.
- Κλείστε τη χύτρα **- Σχεδ. 2**
- Τοποθετήστε τη χύτρα σε πηγή θερμότητας ρυθμισμένη στη μέγιστη ισχύ της.
- Όταν ο ατμός αρχίζει να βγαίνει από τη βαλβίδα, μειώστε τη φωτιά και περιμένετε για 20 λεπτά **- Σχεδ. 11**
- Όταν περάσουν τα 20 λεπτά, σβήστε τη φωτιά.
- Αποσυμπιέστε περνώντας τη χύτρα σας κάτω από κρύο νερό **- Σχεδ. 12**
- Όταν πλέον δεν βγαίνει ατμός από την βαλβίδα λειτουργίας, γυρίστε την βαλβίδα στην θέση "αποσυμπίεσης" και ανοίξτε την χύτρα ταχύτητας **- Σχεδ. 13**
- Ξεπλύνετε τη χύτρα με νερό και στεγνώστε την.

Μην χρησιμοποιήσετε τη σόδα κοντά σε κεραμικές εστίες (κίνδυνος πρόκλησης ανεξίτηλων σημαδιών).

Εάν εμφανιστούν λεκέδες, χρησιμοποιείστε ένα μεταλλικό σφουγγάρι και λίγο αραιωμένο ξύδι.

Πριν το μαγείρεμα

- Πριν από κάθε χρήση, βεβαιωθείτε ότι η οπή εξαγωγής ατμού δεν είναι βουλωμένη **- Σχεδ. 14**
- Βάλτε στην θέση της την βαλβίδα λειτουργίας. Γυρίστε την στην θέση "μαγειρέματος" **- Σχεδ. 10**
- Τοποθετήστε τη χύτρα σε εστία ρυθμισμένη στη μέγιστη ισχύ.
- Όταν ανέβει η πίεση της χύτρας αρχίζει να βγαίνει αρκετός ατμός από την βαλβίδα, τότε το μαγείρεμα έχει αρχίσει. Χαμηλώστε την φωτιά.

Κατά το μαγείρεμα

- Υπολογίστε το χρόνο μαγειρέματος που αναφέρεται στο βιβλίο συνταγών. Μπορεί να βγει λίγο ατμός από τη βαλβίδα ασφαλείας: Είναι φυσιολογικό.
- Μόλις τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος, σβήστε την πηγή θερμότητας.

Τέλος μαγειρέματος

Εάν κατά την αποσυμπίεση παρατηρήσετε ότι ο αέρας βγαίνει με περίεργο τρόπο: επανατοποθετήστε τη βαλβίδα στη θέση μαγειρέματος και μετά αποσυμπιέστε και πάλι απαλά για να βεβαιωθείτε ότι δεν βγαίνει άλλος αέρας.

Για να απελευθερώσετε τον ατμό

- Μόλις σβήσετε την πηγή θερμότητας, έχετε δύο επιλογές:
- **Αργή αποσυμπίεση:** γυρίστε την βαλβίδα στην θέση "αποσυμπίεσης" **- Σχεδ. 13**
- **Γρήγορη αποσυμπίεση:** βάλτε τη χύτρα σας κάτω από βρύση κρύου νερού **- Σχεδ. 12**
- Όταν δεν βγαίνει πια τίποτα από τη βαλβίδα λειτουργίας: γυρίστε την βαλβίδα στην θέση "αποσυμπίεσης" .
- Ανοίξτε τη χύτρα.

Καθαρισμός - Συντήρηση

Για να καθαρίσετε το σκεύος και το καλάθι ατμού
- Πλύντε την μετά από κάθε χρήση με χλιαρό νερό και απορρυπαντικό πιάτων.

Για να καθαρίσετε το εσωτερικό της χύτρας
- Πλύντε με σφουγγάρι για τρίψιμο.

Για να καθαρίσετε το εξωτερικό της χύτρας
- Χρησιμοποιείστε μαλακό σφουγγάρι.
- Για τα μοντέλα που διαθέτουν πτυσσόμενες λαβές, σας συνιστούμε να κάνετε τον καθαρισμό με κατεβασμένες τις λαβές.
- Μπορείτε να βάλετε το σκεύος στο πλυντήριο πιάτων.

Για να καθαρίσετε το καπάκι
- Πλύνετε το καπάκι κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Μη βάζετε το καπάκι στο πλυντήριο πιάτων.

Για να καθαρίσετε τη βαλβίδα λειτουργίας
- Βγάλτε την.
- Καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας κάτω από το νερό **- Σχεδ. 15**
- Καθαρίστε την οπή εξαγωγής ατμού κάτω από ισχυρή ροή νερού ή με τη βοήθεια μιας βελόνας **- Σχεδ. 14**

Για να καθαρίσετε την βαλβίδα ασφαλείας
- Καθαρίστε τη βάση της βαλβίδας ασφαλείας στο εσωτερικό του σκεπάσματος.
- Ελέγξτε ότι λειτουργεί σωστά πιέζοντας ελαφρά τη βαλβίδα που πρέπει να υποχωρήσει χωρίς δυσκολία **- Σχεδ. 16**

Για να τακτοποιήσετε τη χύτρα σας
- Αναποδογυρίστε το καπάκι επάνω στο σώμα της χύτρας **- Σχεδ. 17**

Για να διατηρήσετε περισσότερο τις ιδιότητες της χύτρας σας
- Για τα μοντέλα με αντικολλητική επικάλυψη, αποφεύγετε να υπερθερμαίνετε τη χύτρα όταν είναι άδεια.
- Χρησιμοποιήστε κατά προτίμηση μία ξύλινη σπάτουλα ή ειδική για αντικολλητική επικάλυψη για να γυρίσετε τα τρόφιμα.

Για να καθαρίσετε τη χύτρα σας εάν μαυρίσει

- Καθαρίστε τη χύτρα με ένα ειδικό προϊόν καθαρισμού για ινόξ που διατίθεται στο Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της TEFAL.

Για να αλλάξετε το λάστιχο

- Παίρνετε πάντοτε ένα λάστιχο που αντιστοιχεί με το μοντέλο σας.
- Βάλτε το μερικά λεπτά σε σαπουνόνερο και τοποθετήστε το βάζοντας πρώτα τα δύο άκρα **- Σχεδ. 18**
- Πιέστε τον σύνδεσμο μέσα στη βάση του ταυτόχρονα με τα δύο σας χέρια **- Σχεδ. 19** Ολοκληρώστε την διαδικασία βάζοντας στη θέση του το καπάκι πάνω στο σώμα της χύτρας. Ασφαλίστε το καπάκι γυρνώντας το κουμπί ασφάλισης (τουλάχιστον δύο πλήρεις στροφές).
- Μην κόβετε ποτέ το λάστιχο.

Μην κόβετε κατευθείαν επάνω στην επικάλυψη.

- Το μαύρισμα και οι χαραγματιές που μπορεί να εμφανισθούν μετά από μακροχρόνια χρήση δεν είναι πρόβλημα. Η TEFAL εγγυάται ότι η αντικολλητική επικάλυψη είναι σύμφωνη με τους κανονισμούς που αφορούν στα υλικά που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα.

Ασφάλεια

Η χύτρα σας είναι εξοπλισμένη με συστήματα ασφαλείας για την υπερπίεση:

- **Βαλβίδα ασφαλείας:** ελευθερώνει την πίεση και βγαίνει ατμός **- Σχεδ. 20a**
- **Δημιουργείται διαρροή** μεταξύ του καπακιού και του κάδου **- Σχεδ. 20b**

Αν ενεργοποιηθεί το ένα από τα συστήματα ασφαλείας:

- Κλείστε την εστία θερμότητας.
- Αφήστε τη χύτρα να κρυώσει.
- Ανοίξτε το καπάκι.
- Ελέγξτε και καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας, τον οδηγό διόδου ατμού, τη βαλβίδα ασφαλείας και το λάστιχο.

1 - Βεβαιωθείτε ότι ο σωλήνας εκκένωσης ατμού δεν είναι στραμμένος προς τα εσάς.
2 - Να επιβλέπετε προσεκτικά τη χύτρα όταν τη χρησιμοποιείτε με παιδιά.
3 - Μία ελαφριά απελευθέρωση ατμού είναι φυσική από τη βαλβίδα ασφαλείας.
4 - Για την απελευθέρωση του ατμού: Προσοχή: Εκτόξευση του ατμού με πίεση.
5 - Για να μετακινήσετε τη χύτρα, χρησιμοποιήστε τις λαβές.
6 - Μην αφήνετε τα τρόφιμα μέσα στη χύτρα σας.
7 - Μην χρησιμοποιείτε ποτέ χλωρίνη ή προϊόντα με χλώριο.
8 - Μη βάζετε το καπάκι στο πλυντήριο πιάτων.
9 - Μην χρησιμοποιείτε κοφτερό ή αιχμηρό αντικείμενο για αυτόν τον σκοπό.
10 - Είναι φυσικό να δώσετε τη χύτρα σας σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της TEFAL για έλεγχο μετά από 10 χρόνια χρήσης.

Εγγύηση

- Σύμφωνα με την προοριζόμενη χρήση όπως αυτή προβλέπεται στο εγχειρίδιο χρήσης, **ο κάδος** της νέας σας χύτρας ταχύτητας TEFAL καλύπτεται με **εγγύηση 10 ετών** για τα εξής:
  - Οποιοδήποτε σφάλμα που αφορά τη μεταλλική δομή του κάδου,
  - Οποιοδήποτε πρόωρη φθορά του μετάλλου της βάσης.
  - **Ως προς τα άλλα μέρη, η εγγύηση για τα ανταλλακτικά και το κόστος εργασίας ισχύει για 1 έτος** (εκτός αν ισχύει ειδική νομοθεσία στη χώρα σας), σχετικά με κάθε βλάβη ή ελάττωμα κατασκευής.
- **Η συμβατική αυτή εγγύηση αποκτάται κατόπιν παρουσίασης της ταμειακής απόδειξης ή τιμολογίου που αποδεικνύει την ημερομηνία αγοράς.**

- **Οι παρούσες εγγυήσεις δεν περιλαμβάνουν:**
- Τις φθορές που έχουν προκληθεί από τη μη τήρηση σημαντικών προφυλάξεων ή από ακατάλληλες χρήσεις, όπως:
  - Χτυπήματα, πτώσεις, τοποθέτηση στον φούρνο, ...
  - Πλύσιμο του καπακιού στο πλυντήριο πιάτων.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την εγγύηση μόνο στα εξουσιοδοτημένα κέντρα σέρβις της TEFAL.
- Μπορείτε να καλέσετε τον αριθμό +30 210-63 71 000 για να μά- θετε τη διεύθυνση του πλησιέστερου εξουσιοδοτημένου κέντρου σέρβις της TEFAL.

H TEFAL απαντά στις ερωτήσεις σας

Προβλήματα	Συστάσεις
Εάν δεν μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι:	• Αποσυμπιέστε περιστρέφοντας τη βαλβίδα στη θέση “αποσυμπίεση”. • Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει πίεση. • Εάν είναι απαραίτητο, βάλτε την πάλι στην φωτιά για λίγα δευτερόλεπτα, έχοντας την βαλβίδα στην θέση “Απελευθέρωσης”.
Εάν η χύτρα ζεστάθηκε χωρίς υγρό στο εσωτερικό:	• Δώστε για έλεγχο τη χύτρα σας σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της TEFAL.
Εάν δεν βγαίνει τίποτε από τη βαλβίδα, και η χύτρα δεν κάνει κανέναν θόρυβο κατά το μαγείρεμα :	• Η χύτρα δεν βρίσκεται υπό πίεση. Αυτό είναι φυσικό κατά τα πρώτα λεπτά μαγειρέματος.
Εάν το φαινόμενο διαρκεί, ελέγξτε ότι:	• Η πηγή θερμότητας είναι αρκετά ισχυρή, εάν όχι αυξήστε τη θερμοκρασία. • Η ποσότητα υγρού στη χύτρα είναι επαρκής. • Η βαλβίδα είναι στη θέση της. • Η χύτρα είναι καλά κλεισμένη. Εάν χρειαστεί, σφίξτε ξανά το κουμπί. • Η βαλβίδα λειτουργίας δεν είναι βρώμικη. • Το λάστιχο ή το χείλος της χύτρας δεν είναι κατεστραμμένα.
Εάν ενεργοποιηθεί η βαλβίδα ασφαλείας:	• Σβήστε την πηγή θερμότητας. • Αφήστε τη χύτρα να κρυώσει. • Ελέγξτε και καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας, τον οδηγό δίοδο ατμού, τη βαλβίδα ασφαλείας και το λάστιχο.
Εάν ο ατμός διαφεύγει γύρω-γύρω από το σκέπασμα, ελέγξτε:	• Ότι το καπάκι έχει κλείσει σωστά. • Ότι το λάστιχο είναι σε καλή κατάσταση. • Ότι το λάστιχο έχει τοποθετηθεί σωστά στο καπάκι. • Ότι το καπάκι, η βαλβίδα ασφαλείας και η βαλβίδα λειτουργίας είναι καθαρά. • Ότι το χείλος της χύτρας είναι σε καλή κατάσταση.

Προβλήματα	Συστάσεις
Εάν τα τρόφιμα δεν είναι ψημένα ή είναι καμμένα, ελέγξτε:	• Το χρόνο ψησίματος. • Την ισχύ της πηγής θερμότητας. • Την σωστή τοποθέτηση της βαλβίδας λειτουργίας. • Την ποσότητα υγρού.
Εάν κάηκε το φαγητό μέσα στη χύτρα:	• Αφήστε να μουλιάσει λίγο η χύτρα σας πριν την πλύνετε. • Ποτέ μην χρησιμοποιείτε ισχυρά απορρυπαντικά ή χλωρίνη.
Εάν δεν καταφέρετε να τοποθετήσετε τις λαβές σε θέση χρήσης :	βεβαιωθείτε ότι : • Δεν εμποδίζεται η κίνηση, του κουμπιού απασφάλισης. • Εάν το φαινόμενο επιμείνει, μεταφέρετε τη χύτρα σας προς έλεγχο σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της TEFAL.
Εάν δεν καταφέρετε να κατεβάσετε τις λαβές : μην τις πιέζετε.	• Βεβαιωθείτε ότι πιέζετε στη βάση των πλήκτρων απασφάλισης των λαβών.

Precauções importantes

Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis.

Leia atentamente o manual de instruções e guarde-o para futuras utilizações.

PT

- Como para qualquer aparelho de cozedura, mantenha uma rigorosa vigilância quando utilizar a panela de pressão na proximidade de crianças.
- Não coloque a panela de pressão num forno aquecido.
- Quando a panela estiver sob pressão, desloque-a com o máximo de precaução. Não toque nas superfícies quentes. Utilize as pegas e os botões. Utilize luvas de cozinha, caso seja necessário.
- Não utilize a panela de pressão para outros fins que não sejam aqueles para o quais é destinada.
- A panela de pressão cozinha sob pressão. Queimaduras podem resultar de uma utilização inadequada. Certifique-se que a panela de pressão está correctamente fechada antes de a colocar sobre a fonte de calor.
- Nunca force a abertura da panela. Certifique-se da descida da pressão interior.
- Nunca utilize a panela de pressão sem líquido por forma a não danificá-la.
- Utilize a(s) fonte(s) de calor compatível(eis).
- Nunca encha a panela para além dos 2/3.
- Para os alimentos que se dilatam durante a cozedura (arroz, legumes desidratados, compotas, …) não encha a panela de pressão para além da metade da altura da cuba.
- Após a cozedura de carnes que tenham uma pele superficial (ex. língua de vaca) que possam inchar sob o efeito da pressão, não pique a carne enquanto a pele apresentar um aspecto inchado ; correria o risco de se queimar. Pique a carne antes da cozedura.
- No caso de alimentos pastosos (ervilhas quebradas, ruibarbo...), a panela de pressão deverá ser ligeiramente abanada antes da abertura por forma a evitar que os alimentos salpiquem.
- Certifique-se, antes de cada utilização, que as válvulas não estão obstruídas.
- Não utilize a panela de pressão para fritar sob pressão com óleo alimentar.
- Não intervenha sobre os sistemas de segurança para além dos conselhos de limpeza e manutenção.
- Utilize apenas peças de origem Tefal correspondentes ao modelo da sua panela de pressão. Em particular, utilize uma cuba e tampa Tefal.
- Os vapores de álcool são inflamáveis. Leve a ebulição durante cerca de 2 minutos antes de colocar a tampa. No caso de receitas à base de álcool, vigie a panela de pressão.

- Não utilize a panela de pressão para armazenar alimentos ácidos ou salgados antes e depois da cozedura.
- Certifique-se que a válvula está na posição de descompressão antes de abrir a panela de pressão.
- Nunca coloque a panela de pressão com as pegas rebatidas* sobre uma fonte de calor.

Guarde o manual de instruções para futuras utilizações

*consoante modelo

Esquema descritivo

A - Válvula de funcionamento
B - Botão de fecho
C - Válvula de segurança
D - Eixo
E - Saída do vapor + índice de posição da válvula
F - Junta
G - Cesto vapor
H - Saliências
I - Suportes laterais
J - Parafuso de fixação + anilha*
K - Pega de cuba fixa*
L - Botão de desbloqueio das pegas*
M - Pegas de cuba rebatíveis*
N - Cuba

PT

Características

Diâmetro do fundo da panela de pressão :

Capacidade	Ø Fundo	Pegas fixas	Pegas rebatíveis
4,5 L	15,5 cm	P05506	-
6 L	15,5 cm	-	P05407
8 L	18 cm	-	P05411
10 L	20 cm	-	P05416

Informações normativas :
Pressão máxima de funcionamento : 55 kPa.
Pressão máxima de segurança : 110 kPa.

Fontes de calor compatíveis

GÁS



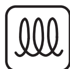
PLACA ELÉCTRICA



VITROCERÂMICA HALOGÉNEO RADIANTE



INDUÇÃO



ELÉCTRICA



- Modelos compatíveis com todas a fontes de calor, incluindo indução.
- Sobre uma placa eléctrica, de vitrocerâmica ou de indução, use uma placa de diâmetro igual ou inferior ao do fundo da panela de pressão.
- Sobre vitrocerâmica, certifique-se que o fundo

Nunca aqueça a cuba vazia pois corre o risco de danificar o produto.

*consoante modelo

da cuba está limpa.
- Sobre gás, a chama não deve ultrapassar o diâmetro da cuba.
- Em todos os fogões, certifique-se que a panela de pressão fica bem centrada.

Acessórios TEFAL

- Para a substituição de outras peças ou para reparações, contacte os Serviços de Assistência Técnica autorizado TEFAL.
- Utilize apenas peças de origem TEFAL que correspondam ao seu modelo.

Abrir a panela de pressão

- Rode o botão de fecho para a esquerda por forma a rebaixar o eixo.
- Levante a tampa para desencaixá-la.
- Faça-a deslizar na horizontal **- Picto 1**

Fechar a panela de pressão

- Faça deslizar a tampa na horizontal e encaixe-a sobre o bordo da panela, certificando-se que assenta perfeitamente sobre o corpo da panela **- Picto 2**
- Rode o botão de fecho para a direita até o eixo ficar em contacto com os suportes da panela de pressão.
- Por forma a garantir o bloqueio da tampa, rode novamente o botão de fecho (no mínimo, duas voltas completas).

Encher a panela de pressão

Mínimo 25 cl (2 copos) **- Picto 3**
Máximo - 2/3 da altura da cuba **- Picto 4**

Para uma cozedura a vapor
- O enchimento deve ser pelo menos igual a 75 cl.
- Coloque o cesto nas saliências da cuba **- Picto 5**

Para alguns alimentos
- Para alguns alimentos que se dilatam durante a cozedura, tal como o arroz, os legumes desidratados ou as compotas, … não encha a panela de pressão para além da metade da altura da cuba.

PT

Pegas rebatíveis*

Não tente rebater as pegas sem pressionar os botões de desbloqueio.

Nunca coloque a panela de pressão com as pegas rebatidas sobre uma fonte de calor.

Antes da utilização, não se esqueça de retirar as etiquetas presentes em cada uma das pegas.

Para rebater as pegas
- Prima os botões de desbloqueio das pegas. Baixe-as **- Fig 6**
- A posição "pegas rebatidas" destina-se apenas à arrumação do produto **- Fig 7**

Para colocar as pegas na posição de utilização
- Monte de novo as pegas até ouvir o "CLIC" de bloqueio **- Fig 8**

Primeira utilização

Para os modelos equipados com pegas fixas:
- Vire a panela de pressão ao contrário para montar as pegas. Coloque-as correctamente com o parafuso.
- Após alguns dias de utilização, volte a apertar os parafusos.

Para os modelos equipados com pegas rebatíveis:
- Monte de novo as pegas até ouvir o "CLIC" de bloqueio **- Picto 8**
- Coloque a válvula de funcionamento sobre a saída de vapor, alinhando um dos dois pictogramas da válvula com o indicador. Encaixe **- Picto 9**
- Rode até o pictograma "cozedura" **- Picto 10**
- Coloque o cesto de vapor no fundo da cuba.
- Encha com água até os 2/3 da cuba.
- Se a sua panela de pressão vier acompanhada de uma saqueta de bicarbonato, coloque o conteúdo da mesma em água para evitar o escurecimento do alumínio.

Não manuseie o bicarbonato na proximidade de placas de cerâmica (risco de manchas indeléveis).

*consoante modelo

- Feche a panela de pressão **- Picto 2**
- Coloque a panela de pressão sobre uma fonte de calor, potência máxima.
- Quando o vapor começar a sair pela válvula, reduza a potência e aguarde 20 minutos **- Picto 11**
- Passados os 20 minutos, desligue a fonte de calor.
- Proceda à descompressão colocando a panela de pressão debaixo de água fria **- Picto 12**
- Quando já não sair vapor pela válvula de funcionamento, coloque a válvula na posição "descompressão" e abra a panela de pressão **- Picto 13**
- Limpe a panela de pressão com água e seque-a cuidadosamente.
- Utilize uma esponja metálica e um pouco de vinagre diluído em água para retirar eventuais manchas de calcário no fundo da cuba.

Antes da cozedura

- Antes de cada utilização, certifique-se que o orifício para a evacuação do vapor não está obstruída **- Picto 14**
- Coloque a válvula de funcionamento. Rode-a para a posição "cozedura" **- Picto 10**
- Coloque a panela de pressão sobre uma fonte de calor, potência máxima.
- Quando o vapor se escapa pela saída vapor de maneira contínua, emitindo um som regular, a cozedura começa, reduza a fonte de calor.

Durante a cozedura

- Considere o tempo de cozedura indicado no livro de receitas.
- No final do tempo de cozedura, desligue a fonte de calor.

Final da cozedura

Se no momento da descompressão observar projecções anormais: volte a colocar a válvula na posição de "cozedura" e, em seguida, volte a descomprimir lentamente, garantindo que não surgem mais projecções.

Para libertar o vapor

- Uma vez a fonte de calor desligada, existem duas possibilidades :
- **Descompressão lenta :** rode a válvula para a posição "descompressão" **- Picto 13**
- **Descompressão rápida :** coloque a panela de pressão debaixo da torneira de água fria **- Picto 12**
- Quando já nenhum vapor se escapar pela válvula de funcionamento : rode a válvula para a posição "descompressão" .
- Abra a panela de pressão.

PT

Limpeza e manutenção

Para limpar a cuba e o cesto

- Lave-os após cada utilização com água morna e um pouco de detergente para a loiça.

Para limpar o interior da cuba

- Lave com um esfregão para inox.

Para limpar o exterior da cuba

- Lave com uma esponja não abrasiva.
- Para os modelos equipados com pegas rebatíveis, aconselhamo-lo a proceder à sua limpeza com as pegas rebatidas.
- A cuba é compatível com a máquina de lavar loiça.

Para limpar a tampa

- Lave a tampa com água.

Para limpar a válvula de funcionamento

- Retire-a.
- Passe a válvula por água **- Picto 15**
- Passe o orifício de evacuação do vapor por água ou limpe com uma agulha **- Picto 14**

Para limpar a válvula de segurança

- Limpe a base da válvula de segurança no interior da tampa.

- Certifique-se que está a funcionar correctamente, carregando ligeiramente na válvula que deve baixar sem dificuldade **- Picto 16**

Para arrumar a panela de pressão
- Vire a tampa sobre a cuba **- Picto 17**

Para conservar mais tempo as qualidades da panela de pressão
- Evite sobreaquecer a cuba quando está vazia.
- As manchas e os riscos que podem aparecer após várias utilizações não representam nenhum inconveniente.
- Se o interior da cuba apresentar reflexos irisados ou manchas brancas (calcário), limpe-a com vinagre ou com um detergente especial para inox.

Para limpar a panela de pressão quando está manchada
- Limpe a cuba com um detergente especial para inox à venda nos Serviços de Assistência Técnica autorizado TEFAL.

Para substituir a junta
- Compre sempre uma junta correspondente ao seu modelo.
- Coloque-o durante alguns segundos dentro de água com um pouco de detergente para a loiça e coloque-o no seu devido lugar começando pelas suas extremidades **- Picto 18**
- Insira a junta no respectivo compartimento, empurrando simultaneamente com as duas mãos **- Picto 19**
  Acabe de colocar a junta colocando a tampa na cuba. Feche a tampa rodando o botão de aperto (duas voltas completas no mínimo).
- Nunca corte a junta.

Segurança

A panela de pressão está equipada com vários dispositivos de segurança, dois dos quais de sobrepressão :

- **Primeiro dispositivo :** a válvula de segurança liberta a pressão **- Picto 20a**
- **Segundo dispositivo :** ocorre uma fuga entre a tampa e a cuba devido à deformação do estribo **- Picto 20b**

No caso de um dos dispositivos entrar em acção :

- Desligue a fonte de calor.
- Deixe arrefecer a panela de pressão.
- Abra a panela de pressão.
- Verifique e limpe a válvula de funcionamento, a saída de vapor, a válvula de segurança e a junta.

PT

Conselhos de utilização

1 - Certifique-se que a conduta de evacuação do vapor não fica virada na sua direcção.
2 - Utilize a panela de pressão com a máxima vigilância quando for na presença de crianças.
3 - A emanação de vapor pela válvula de segurança é perfeitamente normal.
4 - Aquando da descompressão, tenha cuidado com o jacto de vapor.
5 - Para deslocar a panela de pressão, utilize apenas as pegas da cuba.
6 - Não deixe os alimentos vários dias dentro da panela de pressão.
7 - Nunca utilize lixívia ou produtos à base de cloro, por forma a não alterar a qualidade do aço inoxidável.
8 - Nunca deixe a tampa dentro de água. Não lave a tampa na máquina de lavar loiça.
9 - Não utilize utensílios cortantes ou pontiagudos para proceder à limpeza da válvula de segurança.
10 - Após 10 anos de utilização, dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado TEFAL por forma a proceder à verificação do bom estado da panela de pressão.

Garantia

- No quadro da utilização recomendada pelo manual de instruções, a cuba da sua nova panela de pressão TEFAL está **garantida durante 10 anos** contra:
  - Qualquer defeito relacionado com a estrutura metálica da sua cuba;
  - Qualquer degradação prematura do metal de base.
- **Relativamente às outras peças, a garantia de peça e mão-de-obra é de 1 ano** (salvo legislação específica no seu país) contra qualquer defeito ou vício de fabrico.
- **Esta garantia contratual é accionada mediante a apresentação do talão de caixa ou da factura com a data de compra.**
- **Estas garantias excluem:**
- As degradações resultantes do incumprimento das precauções importantes ou de utilizações negligentes, designadamente:
  - Choques, quedas, passagem pelo forno, etc.
  - Lavagem da tampa na máquina da loiça.
- Apenas os Serviços de Assistência Técnica Autorizados TEFAL estão habilitados a fazê-lo(a) beneficiar desta garantia.
- Queira contactar o Clube Consumidor Tefal para obter a morada do Serviço de Assistência Técnica Autorizado TEFAL mais próximo da sua residência.

TEFAL responde as suas perguntas

Problemas	Recomendaciones
Se não consegue abrir a tampa :	• Enfraqueça a compressão rodando a válvula para a posição “descompressão”. • Certifique-se que já não há pressão. • Caso seja necessário, volte a colocar a panela de pressão sobre a fonte de calor durante alguns instantes com a válvula na posição “descompressão”.
Se a panela de pressão aqueceu sem líquido no interior :	• Dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado TEFAL para verificar o seu bom funcionamento.
Se nada sair pela válvula, durante a cozedura :	• A panela de pressão subiu em pressão. É normal durante os primeiros minutos de aquecimento.
Se o fenómeno persistir, certifique-se que :	• A fonte de calor está suficientemente forte, senão aumente-a. • A quantidade de líquido na cuba é suficiente. • A válvula de funcionamento está na posição “cozedura”. • A panela de pressão está bem fechada. Se necessário, volte a apertar o botão. • A válvula de funcionamento não está suja. • A junta ou a borda da cuba não estão danificadas.
Se um dos sistemas de segurança se activar :	• Desligue a fonte de calor. • Deixe a panela de pressão arrefecer. • Verifique o orifício de evacuação de vapor, a válvula de funcionamento, a válvula de escape e a junta.
Se o vapor sair à volta da tampa, certifique-se que :	• A tampa está bem fechada, caso necessário, volte a apertá-la. • A junta está em bom estado. • A junta está bem colocada na tampa. • A tampa, a válvula de segurança e a válvula de funcionamento estão limpas. • A cuba está em bom estado.

Problemas	Recomendaciones
Se os alimentos não estão cozidos ou se estão queimados, verifique :	• O tempo de cozedura. • A potência da fonte de calor. • A boa colocação da válvula de funcionamento. • A quantidade de líquido.
Se os alimentos queimaram na panela de pressão :	• Deixe a cuba dentro de água durante algum tempo antes de a lavar. • Nunca utilize lixívia ou produtos à base de cloro.
Caso acabe por não colocar as pegas em posição de utilização: verifique se:	• O botão de desbloqueio está móvel. • No caso de persistência do fenómeno, solicite a verificação da panela de pressão junto de um Serviço de Assistência Técnica Autorizado TEFAL.
Caso acabe por não rebater as pegas: não force.	• Certifique-se que pressiona até ao fundo os botões de desbloqueio das pegas.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Take the time to read all the instructions and refer to the "Instructions for use".

- As with any cooking appliance, supervise cooking closely if using the Pressure Cooker with children nearby or certain severely disabled persons.
- Do not put your Pressure Cooker into a hot oven.
- When the Pressure Cooker is under pressure, take great care when moving it. Do not touch the hot surfaces. Use the handles and knobs, and wear gloves if necessary. Never use the lid knob to carry your pressure cooker.
- Do not use your Pressure Cooker for any use other than that for which it is designed.
- Your Pressure Cooker cooks under pressure. Burns could result from boiling over if not used properly. Make sure that the Pressure Cooker is properly closed before bringing it up to pressure. (see Opening - Closing).
- Never force the Pressure Cooker open. Make sure that the inside pressure has returned to normal.
- Never use your Pressure Cooker without liquid: this could cause serious damage.
- Use compatible heat sources.
- Do not fill your Pressure Cooker more than 2/3 full.
- For food that expands considerably during cooking, such as rice, dehydrated vegetables or compotes, … do not fill the Pressure Cooker more than half full.
- After cooking meat which has an outer layer of skin (such as ox tongue), which could swell due to the effects of pressure, do not pierce the skin after cooking if it appears swollen: you could get burnt. Pierce it before cooking.
- When cooking food with a thick texture (chick peas, rhubarb, compotes, etc.) the Pressure Cooker should be shaken slightly before opening to ensure that the food does not spurt out.
- Always check that valves are clear before use. (see Cleaning and Maintenance).
- Do not use the Pressure Cooker to fry under pressure using oil.
- Leave the safety systems alone, except for cleaning and maintenance in accordance with instructions.
- Use only the appropriate TEFAL spare parts for your model. Particularly, use only pan and lid TEFAL.
- Do not use your pressure cooker to store acidic or salty food before and after cooking.
- Make sure the pressure regulator valve is in the steam release position before opening the lid.

- Alcohol vapours are flammable. Watch your appliance when preparing alcohol-based recipes.
- Do not place your pressure cooker with the folding handles down* on a source of heat.

Keep these instructions

* depending on model

Descriptive diagram

A - Pressure regulator valve
B - Tightening knob
C - Safety valve
D - Clamp
E - Steam outlet
+ pressure valve position
F - Gasket
G - Steaming basket
H - Rivets
I - Clamp hook
J - Fixing screw and washer*
K - Fixed handle*
L - Handle release button*
M - Folding handles*
N - Pan

EN

Characteristics

Diameter of Pressure Cooker base:

Capacity	Base Ø	Fixed handles	Folding handles
4,5 L	15,5 cm	P05506	-
6 L	15,5 cm	-	P05407
8 L	18 cm	-	P05411
10 L	20 cm	-	P05416

Technical informations:
Maximum operating pressure: 55 kPa (8 psi).
Maximum safety pressure: 110 kPa (16 psi).

Compatible heat sources

GAS

SOLID HOB

HALOGEN RADIANT

INDUCTION

RADIANT RING


- Stainless steel models can be used on all hob types, including induction.
- On electric, vitro-ceramic and induction hobs, use a hob whose diameter is equal to or smaller than the base of the pressure cooker
- On a ceramic hob, take care that the bottom of

Do not heat the pressure cooker when it is empty, otherwise you may damage your utensil

* depending on model

the pan is perfectly clean.
- On gas, the flame should not go beyond the base of the pan.
- On all hobs, ensure that the pressure cooker is correctly centred.

TEFAL accessories

- For other spare parts or repairs contact TEFAL Approved Service Centre (See enclosed list).
- Use only the appropriate TEFAL spare parts for your model.

Opening

- Turn the tightening knob to the left to lower the clamp.
- Lift the lid to release it.
- Slide it horizontally away from the pan **- Fig 1**

Closing

- Turn the tightening knob to the left to lower the clamp.
- Slide the lid horizontally onto the rim of the Pressure Cooker, making sure it sits properly on the pan **- Fig 2**
- Turn the tightening knob to the right until the clamp is in contact with the clamp hook on the Pressure Cooker.
- To ensure that the lid is locked into position, turn the tightening knob again (two complete turns mimimun).

Filling

Minimum 25 cl (2 small cupfuls) **- Fig 3**
Maximum - Do not fill the unit over 2/3 full **- Fig 4**

For steam cooking
- Use at least 75 cl of liquid.
- Suspend the basket from the rivets on the pan **- Fig 5**

For certain foods
- For foods which expand during cooking, such as rice, dehydrated vegetables, or stewed fruits, … do not fill your Pressure Cooker with contents of more than half the height of the body.

Folding handles*

Do not attempt to fold the handles without pressing the release buttons.

Do not place your pressure cooker with the handles folded down onto a source of heat.

Before use, remove the labels from each handle.

To fold the handles
- Press the handle release buttons. Lower them **- Fig 6**
- The “folding handles” position is only to be used when the pressure cooker is stored **- Fig 7**

To place the handles in position for use
- Raise the handles until you hear them "click", locking them in place **- Fig 8**

EN

When using for the first time

For models equipped with fixed handles:
- Turn the pan upside down to fit the handles. Place them in position, engage the screws and screw them up tightly.
- After using for a few days, tighten the screws again.

For models equipped with folding handles:
- Raise the handles until you hear them "click", locking them in place **- Fig 8**.
- Place the pressure regulator valve on the steam outlet and align one of the two symbols on the valve with the valve position index. Press down fully **- Fig 9**
- Turn to the “cook” position **- Fig 10**
- Put the steaming basket in the base of the pan.
- Fill 2/3 full with water.
- If your pressure cooker is delivered with a sachet of bicarbonate of soda, add its contents to the water. This avoids blackening of the aluminium.

Do not handle bicarbonate of soda near vitroceramic tops (risk of indelible stains).

* depending on model

- Close the Pressure Cooker **- Fig 2**
- Place the Pressure Cooker on a source of heat at high setting.
- When steam begins to escape through the pressure regulator valve, reduce the heat and wait 20 minutes **- Fig 11**
- When the 20 minutes are up, turn off the heat.
- Reduce pressure by putting your Pressure Cooker under the cold tap **- Fig 12**
- When steam no longer comes from the pressure regulator valve, turn the pressure regulator valve to the steam release position and open the lid **- Fig 13**
- Rinse the Pressure Cooker with water and dry it.
- Use a metal scourer and a little diluted vinegar to remove any traces of scale.

Before cooking

- Every time you use the Pressure Cooker, check first that the steam outlet is clear **- Fig 14**
- Put the pressure regulator valve in position. Turn to the "cook" position **- Fig 10**
- Place the Pressure Cooker on a source of heat at high setting.
- Cooking starts when steam escapes in a steady flow from the outlet with a regular hissing sound. Lower the heat.

During cooking

- Time cooking as indicated in the recipe book. A little steam may escape from the safety valve: this is normal.
- As soon as cooking time is up, turn off the heat.

End of cooking

To release the steam

- Once the heat has been turned off, you have two options:

If, on releasing the pressure, you see abnormal ejections: put the valve back in the pressure "cook" position then release the pressure slowly, making sure there is no more spitting.

- **Slow release of pressure:** turn the valve to the "depressurise" position - **Fig 13**
- **Fast pressure release:** place the Pressure Cooker under the cold tap - **Fig 12**
- When steam stops coming out of the pressure regulator valve: turn the valve to the "depressurise" position .
- Open the Pressure Cooker.

EN

Cleaning and maintenance

To clean the pan and the steaming basket
- Wash after each use with warm water and washing-up liquid.

To clean the inside of the pan
- Use a scourer.

To clean the outside of the pan
- Use a sponge.
- For models equipped with folding handles, we recommend that they be cleaned with the handles folded.
- You can put the pan in the dishwasher.

To clean the lid
- Wash the lid under running water.

To clean the pressure regulator valve
- Lift it off.
- Clean the pressure regulator valve in water - **Fig 15**
- Clean the steam outlet with a strong jet of water or a needle - **Fig 14**

To clean the safety valve
- Clean the base of the safety valve inside the lid.
- Check that it is working correctly by pressing lightly on the valve, which should give way easily - **Fig 16**

Storage of your Pressure Cooker
- Turn the lid upside down on the pan - **Fig 17**

To ensure that your Pressure Cooker lasts as long as possible

- Avoid over-heating the pan when empty.
- Darkening and lines which may appear after long use do not matter.
- If the inside of your pan shows iridescent glints or white marks (scale), clean it with vinegar or with a special cleaning product for stainless steel.

To clean your Pressure Cooker if it has darkened

- Clean the pan with a special stainless steel cleaner sold in your TEFAL Approved Service Centre.

To change the gasket

- Make sure that you buy the correct gasket for your model.
- Soak it in soapy water for a few seconds, then put it in position, beginning with the two ends **- Fig 18**
- Push the seal into its recess using both hands simultaneously **- Fig 19**
  Complete this operation by placing the lid on the pan. Seal the lid by turning the locking button (at least two complete rotations).
- Never shorten the gasket.

Safety

Your pressure cooker is equipped with several safety devices, 2 of which are for overpressure:

- **First device:** the safety valve releases the pressure and steam escapes from under the module **- Fig 20a**
- **Second device:** steam flows from between the lid and the pot **- Fig 20b**

If one safety system is activated:

- Turn the heat source off.
- Let the pressure cooker cool down.
- Open it.
- Check and clean the operation valve, steam release outlet, safety valve and seal.

1 - Check that the steam release pipe is not pointing towards you.
2 - Supervise carefully if using the Pressure Cooker with children around or certain severely disabled persons.
3 - A little steam may escape from the safety valve: this is normal.
4 - When releasing steam be careful of the hot jet of steam.
5 - To move the Pressure Cooker, only use the handles.
6 - Do not leave food in the Pressure Cooker.
7 - Never use bleach or chlorine products for cleaning.
8 - Never immerse the lid in water. Do not put the lid in the dishwasher.
9 - Do not use a sharp or pointed object for cleaning valves.
10 - After 10 years use, it is advisable to have your Pressure Cooker checked by a TEFAL Approved Service Centre.

Guarantee

- When used as recommended by the instructions, **the pan** of your new TEFAL pressure cooker has a **10-year guarantee** covering it for:
  - Any defects in the metal structure of your pan,
  - Any premature wear to the metal in the base.
- **On the other parts, the parts and labour guarantee is 1 year,** (unless specific legislation exists in your country), for any fault or manufacturing defect.
- **This guarantee shall only be valid on presentation of a proof of purchase.**

- **These guarantees do not cover:**
- Damage resulting from non-compliance with the instructions of use, particularly the important precautions or from negligent use, in particular:
  - Shocks, falls, use in the oven, etc.
  - The lid being washed in a dishwasher.
- Only Authorised TEFAL Service Centres are entitled to give you the benefit of this guarantee.

This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

HELPLINE:

If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice:

0845 602 1454 - UK

(01) 677 4003 - ROI

or consult our website www.tefal.co.uk

Frequently Asked Questions

Problems	Recommendations
If you can't open the lid:	• Release the pressure by turning the valve to the “pressure release” position. • Check that there is no longer any pressure. • If necessary, put back on the heat for a few seconds with the valve on position “Release”.
If the Pressure Cooker has been heated without any liquid inside:	• Get the Pressure Cooker checked in a TEFAL Approved Service Centre.
If there is no steam coming out of the pressure regulator valve:	• Pressure has not risen inside the Pressure Cooker. This is usual during the first few minutes of heating.
If the problem persists, check that:	• The source of heat must be quite strong, otherwise increase it. • The quantity of liquid in the pan is sufficient. • The pressure regulator valve is in position. • The pressure cooker is closed correctly. If required, tighten the button. • The pressure regulator valve is not dirty. • The gasket and rim of the pan are not damaged.
If the safety valve is activated:	• Turn off the heat. • Let the Pressure Cooker cool down. • Check the steam release rod, the operating valve, the safety valve and the valve.
If steam leaks out around the lid, check:	• That the lid is properly closed. If necessary, tighten it. • That the gasket is in good condition. • That the gasket is correctly positioned inside the lid. • That the lid, safety valve and pressure regulator valve are clean. • That the rim of the pan is not damaged.

Problems	Recommendations
If food is under-cooked or burnt, check:	• Cooking times. • That heat setting is high enough. • Correct positioning of pressure regulator valve. • Quantity of liquid.
If food has been burnt in the Pressure Cooker:	• Soak the pan for a little while before cleaning it. • Never use bleach or chlorine products.
If you are unable to place the handles in position for use: check that:	• The locking button can be moved. • If the problem continues, have your pressure cooker checked by an approved TEFAL Service Centre.
If you are unable to fold the handles: do not force them.	• Check that you have pressed the handle release buttons in completely.

April 2010 - Réf. : 4136003 - réalisation : Espace Graphique

www.tefal.com